

ANGELICA Gorodischer

COMERSE AL VECINO

Siempre me interesó la antropofagia. Siempre me pareció muy *literaturizable*. Riesgosa pero atractiva. Es como las carpas de los gitanos: quiero entrar a una de esas carpas y ver los enormes almohadones de colores y los fogones y los bebés en cunas de sedas y algodones floreados que cuelgan como cocos de las armazones de las carpas. El Goro un poco se escandaliza pero yo le digo *tranquilo, es literatura.* Con la antropofagia me pasa eso. Y me refiero, claro, a la "antropofagia civilizada". No al bruto todavía no humano que se morfa hoy un cacho de mamut y mañana un cacho de persona simplemente porque tiene hambre, sino a quien sabe lo que hace y lo hace *por* algo. El guerrero que se come el corazón del enemigo vencido, por ejemplo, como la expresión más alta del respeto hacia ese otro tipo que peleó con valor: perdió, pero podría haber ganado. Estaba del otro lado, pero podría haber estado de éste. O los asesinos que torturan, violan, matan y como postre se guardan en el freezer un muslito, un hígado, un vacío o un costillar para seguir teniendo algo de la víctima.

Bueno, no, no estoy diciendo que podría comerme a la señora que vive en la esquina o al chico que juega en la otra cuadra. Fisiológica y moralmente la cosa me repugna. Pero literariamente me encanta.

Por eso cuando con unas amigas compilábamos un libro de cocina, yo dije que quería poner algo sobre antropofagia y colaboré con "El soplo" por todo eso que dije antes y porque la cocina es un lugar en el que puede pasar cualquier cosa. En la cocina, una cocina, claro, pero también frente a un cafecito le hace confidencias a la mejor amiga cuando el marido se fue a trabajar y los chicos a la escuela. En la cocina se llora y se festeja, se pone cianuro en la sopa y gualicho en el mate. Se piensa y se planifica mientras la cuchilla como solita pica el perejil. Apoyada en la mesada o reclinada contra la heladera, una toma decisiones. Está bien que hayamos salido para siempre de la cocina (que no se enteren los talibanes de esta revolucionaria opinión), pero no está bien que la despreciemos. Como alguna de nosotras dijo en aquel libro, la cocina es tan erótica como el dormitorio: se entra allí con el corazón ligero, la cabeza llena de luces y la cintura cosquilleante. Los resultados pueden ser espectaculares.

Aquí va "El soplo": un cuento de ese libro que se llama *Locas por la cocina*, que va a salir en marzo y que espero que todos ustedes compren así aumentan nuestros derechos de autoras.

Gracias y buen provecho.

P/D: No se coman al vecino porque ya debe estar medio durazno y porque además es pecado. Vale.

Angélica Gorodischer



Por Angélica Gorodischer

No –dijo Palacín–, el soufflé de berenjenas no lleva queso rallado. El queso les tapa el gusto a las berenjenas que son tan, tan, en fin, tan vulnerables.

Saqué los ojos de la mezcla aun cuando era peligroso porque una deja de controlar el peso de la mano y zas, se rompen demasiadas burbujas y las gotitas de aire que una ha estado cuidando con tanto esmero se pierden para siempre y no hay horno que las recupere. Lo miré atentamente y le dije:

–Vos qué sabés.

Y esa simple frase, esas tres palabras triviales, casi sin sustancia, sin tragedia, sin color, resumían, aunque no le parezca, dieciséis años de mi vida.

¿Qué hacía yo, una Lemercier d'Ambast, casada con el Bebe Palacín que se llamaba en realidad Atilio Rubén Palaccini sólo que yo había insistido en que se cambiara nombre y apellido y estirpe si quería en primer lugar ser mi marido y en segundo seguir siéndolo?

–Cómo no voy a saber –insistió–. El soufflé de berenjenas no lleva queso rallado.

Y para colmo presumía de gourmet y gourmand todo en uno, y de entendido en vinos. Es cierto que algo había aprendido en la frecuentación de mi familia y de mis amigos, pero no tanto como para andar enmendándome la plana a mí, a mí que le había enseñado qué pañuelo va en qué bolsillo y qué medias usar a qué horas del día.

Para no hablar de la supresión de su perturbadora costumbre de dormir con camiseta de frisa en invierno y con musculosa en verano.

No le hice caso y volví al peso de la mano y a la mezcla del soufflé que dicho sea al pasar esa noche fue un éxito. Palacín anduvo por ahí, rondando, y yo me juré que eso no podía seguir así. Dieciséis años de contrariedades es mucho tiempo.

A la semana siguiente intervino en un canard perlé aux endives: sostenía que en ocho horas la carne se iba a esponjar y que con dos horas era suficiente. Y a la otra semana se metió con un timbal de zanahorias glaseadas del que más vale no acordarse lo que indicó como cierto y sagrado.

¿Dije que siempre recibo los jueves y que de la comida me ocupo yo, como de todo lo que tiene que ver con esas reuniones, por otra parte? La cocinera tiene salida todo el jueves, la mucama de adentro también y la mucama de comedor desde las doce del mediodía. La chica por horas viene el miércoles a la mañana y lustra la platería y se va a última hora de la tarde. El chofer sabe que no tiene que llamar para nada porque las compras ya han sido hechas el martes, e incluso antes si es necesario pâlir alguna carne o escalonar alguna salsa. Los jueves tomamos un desayuno variado pero frugal: té, algún queso blando, una loncha de pechuga de ave o salmón ahumado, nada de azúcar, y no almorzamos; basta con un jugo de frutas o una tostada con crema agria y mucho líquido durante la tarde.

La práctica de la cocina es un excelente entrenamiento de la voluntad. Mandalas en las papas duquesa; satori en la degustación de una salsa Gravier; zazen del curry; comunión en la hébaude provençale; el tao de las tarfettes acarameladas; la transición hacia el bardo de las filetes de boeuf augignon; el soplo de lo divino en el vapor aprisionado entre el fuego y le couvercle; el éxtasis, en fin, al borde de una mesada de mármol blanco marcada por el tiempo y los jugos y los filos de los cuchillos. Palacín sostenía que el granito era mejor porque no se deterioraba. Eso no podía seguir así.

Al jueves siguiente dijo al borde de la mesada de mármol blanco:

Y para colmo presumía de gourmet y gourmand todo en uno, y de entendido en vinos. Es cierto que algo había aprendido en la frecuentación de mi familia y de mis amigos, pero no tanto como para andar enmendándome la plana a mí, a mí que le había enseñado qué pañuelo va en qué bolsillo y qué medias usar a qué horas del día.



–Yo no le pondría jugo de limón.

–Yo tampoco –dije con los dientes apretados.

–Ah, claro –ironizó–, debe ser por eso que estás exprimiendo un limón.

Quiero suponer que si no se hubiera puesto sarcástico nuestro matrimonio hubiera durado más. No digo mucho, pero aunque fuera un poco más.

–El jugo de limón es para blanquear el hueso que es lo que sobresale de cada poignette –dije con la más dulce de mis voces y con una sonrisa.

No quería espantarlo.

–Ah –dijo.

No creo en el divorcio. Es, como bien dice monseñor Belzunce, una trampa de las fuerzas del mal decididas a destruir la familia occidental y cristiana, de modo que jamás se me pasó ni por la imaginación divorciarme de Palacín. Pero estaba decidida a terminar con esa situación humillante por demás. El jugo de limón iba creciendo en la exprimidora y no me importaba que manchara el blanco de la mesada: las marcas de la vida pueden ser bellas amén de necesarias, y eso era algo que mi marido no iba a comprender nunca.

La comida de ese jueves fue también un éxito. Estaba tan satisfecha que decidí darle a Palacín otra oportunidad.

Pero no hubo nada que hacer. Al otro jueves fue, ya no me acuerdo qué fue lo que fue, creo que un blanc aux cerises con la receta de mi abuela Mané, esa que dispone el cocimiento lento, muy lento durante por lo menos tres horas (pueden ser tres horas y media: depende del peso) y cuyo único punto dramático consiste en la plongée en aceite de oliva hirviente que se ejecuta diez segundos antes de servir.

–El azúcar se pone antes que la mostaza –dijo Palacín.

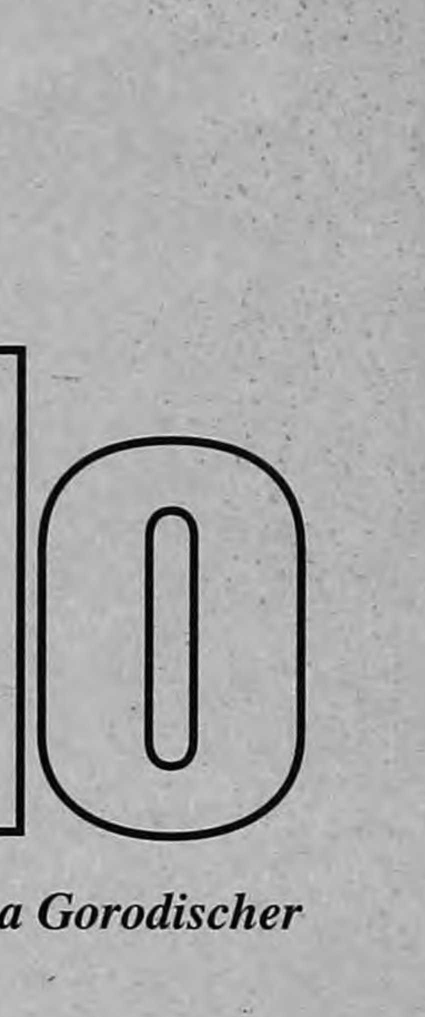
–La moutarde, mi querido –dije–, no se pone, se poisse. Y el azúcar tampoco se p[...] ne, se hace pleuvoir.

Mientras Palacín levantaba una ceja, gesto del que yo misma le había señalado la utilidad pero del que él abusaba, yo est[...] diaba el tableau de los cuchillos.

Eso también es como el soplo de la ins[...] piración que invade la cocina cuando una inmóvil, en silencio, deja que la atraviese los olores de las especias, la presencia le[...] de las carnes, la emanación vegetal de los verdes amorosamente conservados en papel de seda. Quiero decir que el uso del utensilio adecuado para cada caso es fundamental: que desde las cacerolas de hier[...] hasta los humildes palillos, pasando por l[...] pallas de cobre y los coladores de blanco linón, todo debe adecuarse a la tarea de o[...] tener el mejor resultado posible a partir d[...] los elementos con los que se cuenta. Y lo mismo podía aplicarse a la resolución del problema que en mi vida era el Bebe Pala[...] cín. Mi tableau de cuchillos, justo es deci[...] lo, es uno de los más completos que puedan encontrarse en cocina alguna, privada, institucional, profesional y aun comercial de esta ciudad.

Al otro jueves me maquillé estilo Lady Macbeth en sus peores momentos: siemp[...] dije que los talleres de teatro son enormemente provechosos y que ninguna mujer debe privarse de un paso por la escena, p[...] fugaz y off comercial or official circuit q[...] sea.

Mis invitados alabaron el sabor y la co[...] sistencia del gigot de veau à la normande, deploraron la ausencia de Palacín y yo agradecí, sin sonrisas, con apenas una inclinación de cabeza, y dije que me alegra[...] tanto de las alabanzas, dando a entender con la actitud del cuerpo y con los gestos lánguidos y como desorientados, que no había ya en este mundo nada que me alegrara jamás y para siempre.

El Soplo

Por Angélica Gorodischer

No –dijo Palacín–, el soufflé de berenjenas no lleva queso rallado. El queso les tapa el gusto a las berenjenas que son tan, tan, en fin, tan vulnerables.

Saqué los ojos de la mezcla aun cuando era peligroso porque una deja de controlar el peso de la mano y zas, se rompen demasiadas burbujas y las gotitas de aire que una ha estado cuidando con tanto esmero se pierden para siempre y no hay horno que las recupere. Lo miré atentamente y le dije:

–Vos qué sabés.

Y esa simple frase, esas tres palabras triviales, casi sin sustancia, sin tragedia, sin color, resumían, aunque no le parezca, dieciséis años de mi vida.

¿Qué hacía yo, una Lemercier d'Ambast, casada con el Bebe Palacín que se llamaba en realidad Atilio Rubén Palaccini sólo que yo había insistido en que se cambiara nombre y apellido y estirpe si quería en primer lugar ser mi marido y en segundo seguir siéndolo?

–Cómo no voy a saber –insistió–. El soufflé de berenjenas no lleva queso rallado.

Y para colmo presumía de gourmet y gourmand todo en uno, y de entendido en vinos. Es cierto que algo había aprendido en la frecuentación de mi familia y de mis amigos, pero no tanto como para andar enmendándome la plana a mí, a mí que le había enseñado qué pañuelo va en qué bolsillo y qué medias usar a qué horas del día.

Para no hablar de la supresión de su perturbadora costumbre de dormir con camiseta de frisa en invierno y con musculosa en verano.

No le hice caso y volví al peso de la mano y a la mezcla del soufflé que dicho sea al pasar esa noche fue un éxito. Palacín anduvo por ahí, rondando, y yo me juré que eso no podía seguir así. Dieciséis años de contrariedades es mucho tiempo.

A la semana siguiente intervino en un canard perlé aux endives: sostenía que en ocho horas la carne se iba a esponjar y que con dos horas era suficiente. Y a la otra semana se metió con un timbal de zanahorias glaseadas del que más vale no acordarse lo que indicó como cierto y sagrado.

¿Dije que siempre recibo los jueves y que de la comida me ocupo yo, como de todo lo que tiene que ver con esas reuniones, por otra parte? La cocinera tiene salida todo el jueves, la mucama de adentro también y la mucama de comedor desde las doce del mediodía. La chica por horas viene el miércoles a la mañana y lustra la platería y se va a última hora de la tarde. El chofer sabe que no tiene que llamar para nada porque las compras ya han sido hechas el martes, e incluso antes si es necesario pâlir alguna carne o escalonar alguna salsa. Los jueves tomamos un desayuno variado pero frugal: té, algún queso blando, una loncha de pechuga de ave o salmón ahumado, nada de azúcar, y no almorzamos; basta con un jugo de frutas o una tostada con crema agria y mucho líquido durante la tarde.

La práctica de la cocina es un excelente entrenamiento de la voluntad. Mandalas en las papas duquesa; satori en la degustación de una salsa Gravier; zazen del curry; comunión en la hébaude provençale; el tao de las tarfettes acarameladas; la transición hacia el bardo de las filetes de boeuf augignon; el soplo de lo divino en el vapor aprisionado entre el fuego y le couvercle; el éxtasis, en fin, al borde de una mesada de mármol blanco marcada por el tiempo y los jugos y los filos de los cuchillos. Palacín sostenía que el granito era mejor porque no se deterioraba. Eso no podía seguir así.

Al jueves siguiente dijo al borde de la mesada de mármol blanco:

> **“Y para colmo presumía de gourmet y gourmand todo en uno, y de entendido en vinos. Es cierto que algo había aprendido en la frecuentación de mi familia y de mis amigos, pero no tanto como para andar enmendándome la plana a mí, a mí que le había enseñado qué pañuelo va en qué bolsillo y qué medias usar a qué horas del día.”**

–Yo no le pondría jugo de limón.

–Yo tampoco –dije con los dientes apretados.

–Ah, claro –ironizó–, debe ser por eso que estás exprimiendo un limón.

Quiero suponer que si no se hubiera puesto sarcástico nuestro matrimonio hubiera durado más. No digo mucho, pero aunque fuera un poco más.

–El jugo de limón es para blanquear el hueso que es lo que sobresale de cada poignette –dije con la más dulce de mis voces y con una sonrisa.

No quería espantarlo.

–Ah –dijo.

No creo en el divorcio. Es, como bien dice monseñor Belzunce, una trampa de las fuerzas del mal decididas a destruir la familia occidental y cristiana, de modo que jamás se me pasó ni por la imaginación divorciarme de Palacín. Pero estaba decidida a terminar con esa situación humillante por demás. El jugo de limón iba creciendo en la exprimidora y no me importaba que manchara el blanco de la mesada: las marcas de la vida pueden ser bellas amén de necesarias, y eso era algo que mi marido no iba a comprender nunca.

La comida de ese jueves fue también un éxito. Estaba tan satisfecha que decidí darle a Palacín otra oportunidad.

Pero no hubo nada que hacer. Al otro jueves fue, ya no me acuerdo qué fue lo que fue, creo que un blanc aux cerises con la receta de mi abuela Mané, esa que dispone el cocimiento lento, muy lento durante por lo menos tres horas (pueden ser tres horas y media: depende del peso) y cuyo único punto dramático consiste en la plongée en aceite de oliva hirviente que se ejecuta diez segundos antes de servir.

–El azúcar se pone antes que la mostaza –dijo Palacín.

–La moutarde, mi querido –dije–, no se pone, se poisse. Y el azúcar tampoco se pone, se hace pleuvoir.

Mientras Palacín levantaba una ceja, gesto del que yo misma le había señalado la utilidad pero del que él abusaba, yo estudiaba el tableau de los cuchillos.

Eso también es como el soplo de la inspiración que invade la cocina cuando una, inmóvil, en silencio, deja que la atraviesen los olores de las especias, la presencia leve de las carnes, la emanación vegetal de los verdes amorosamente conservados en papel de seda. Quiero decir que el uso del utensilio adecuado para cada caso es fundamental: que desde las cacerolas de hierro hasta los humildes palillos, pasando por las pallas de cobre y los coladores de blanco linón, todo debe adecuarse a la tarea de obtener el mejor resultado posible a partir de los elementos con los que se cuenta. Y lo mismo podía aplicarse a la resolución del problema que en mi vida era el Bebe Palacín. Mi tableau de cuchillos, justo es decirlo, es uno de los más completos que puedan encontrarse en cocina alguna, privada, institucional, profesional y aun comercial de esta ciudad.

Al otro jueves me maquillé estilo Lady Macbeth en sus peores momentos: siempre dije que los talleres de teatro son enormemente provechosos y que ninguna mujer debe privarse de un paso por la escena, por fugaz y off comercial or official circuit que sea.

Mis invitados alabaron el sabor y la consistencia del gigot de veau à la normande y deploraron la ausencia de Palacín y yo agradecí, sin sonrisas, con apenas una inclinación de cabeza, y dije que me alegraba tanto de las alabanzas, dando a entender con la actitud del cuerpo y con los gestos lánguidos y como desorientados, que no había ya en este mundo nada que me alegrara jamás y para siempre.

Por un momento me sobresalté pensando que no había anotado en mi *Ars Magirica*, oh, tan humilde a pesar de su título, la nueva técnica del deshuesado del gigot con el cuchillito olivano, casi lorquiano, el corte longitudinal de los llamados "en hebras" con el filoso rondini, la maceración, mejor llamada "cala", en vino y vinagre de hierbas, el cocimiento lento en dos etapas, el envero en lugar fresco en donde no debe correr ni una gota de aire, el golpe final de calor seco y la presentación"en sonnette" con la crema de nueces y las almádranas envueltas en clara de huevo y apenas cocida. Pero me tranquilicé, segura de que todo estaba perfectamente registrado y que a pesar de las emociones de los últimos días, nada iba a perderse de mis variantes a recetas probadas durante tantos años.

Eso es una de las actividades más interesantes de la cocina: la invención. Porque podría decirse que la invención no existe, que nada inventamos y que sólo danzamos alrededor de lo ya sabido y probado. Quizás sea cierto, pero exista o no exista, nada se pierde del placer de innovar. Es más, hay otro elemento, el de la seguridad, que hace que la invención (la danza) sea tan atractiva. Columpiarse allá muy arriba pero con red acá abajo, ése podría ser el símil adecuado.

Inevitablemente fue al jueves siguiente un solomillo en ravette que cociné envuelto en hojas de *Caudalla siniensis* y al vapor durante cinco horas, sin moverlo, sin destaparlo, a temperatura regular e invariable, y al que a último momento agregué rábanos mostaceados en cuyo interior hueco había alcaparras y fécula de maíz ablandada en leche, peligrosa y por eso mismo tentadora porque al menor descuido se coagula y hay que tirar todo a la basura, el conjunto acompañado de ciruelas graseadas (¡no glaseadas, por favor!), descarozadas y peladas con cuchillo de hueso, jamás de metal. De postre pastel de miel con harina de betteraves y roquetas fileteadas y tostadas por encima.

Y al otro jueves fue una côte d'agneau à la menthe. Las costillas me habían dado un trabajo ímprobo. Temí sacarlas demasiado temprano del freezer y fue así que tuve que escindirlas con cuchillo dentado, que no es lo más aconsejable. De todos modos logré hacerlas presentables y las cociné en su propia grasa puestas a seco sobre la rejilla en la casserole ferraillée. Preparé aparte la sauce de menthe pero en vez de agregar vino seco antes del fin de la cocción, se me ocurrió probar con almíbar y té de menta fresca. Cuando vertí la sauce sobre el costillar marcado y listo para cortar en la mesa, me di cuenta de que había logrado algo memorable. Y así fue: mis invitados me miraban sin decir palabra; sólo tenían dedos para agarrar los cubiertos y lenguas para gustar mi "invención". Me sentí tan satisfecha que el éxito del postre (millettes à la Abigail) se me pasó por alto.

Pero tuve que ponerme en guardia porque había dos cosas que estaban resultando llamativas: mi insistencia en servir carnes y la ausencia de Palacín.

Tuve que confesar que me había abandonado y todo el mundo ponderó mi presencia de ánimo, mi fortaleza, mi dignidad para enfrentar el drama que estaba viviendo. Y tuve que dedicarme durante unos cuantos jueves al pescado al gros y petit gibier, a las pastas, a las verduras, hasta poder volver a las carnes.

Mientras tanto mi maquillaje iba virando de Lady Macbeth a la viuda alegre hasta recalar en las sonrientes comadres de Windsor, pero mi finalidad última, qué duda cabe, era Mrs. Minniver.

Y llegó el jueves en el que amplié el número de mis invitados y serví morsettes de cerf aux sept saveurs avec sept sauces, como único plato. Para eso tuve que recortar minuciosamente lo que de carne me quedaba en el freezer y guardar las sobras para el perro de Belisario, el chofer. Supe que se iba a sorprender; no siento ninguna ternura por los animales a menos que sean de los que se pueden cocinar, pero ya a esa altura qué me importaba. Pasé las morsettes por azúcar negra y las dejé retinter durante seis horas. Separé el jugo y las condimenté con sésamo negro y margut del que todavía me quedaban unos granos. Las cociné a fuego vivo durante dos minutos y muy lentamente después, tapadas y envuelta la cacerola en papel de filtro, nueve capas. Una hora después puse el jugo en siete cacerolitas y agregué en cada una: el chavroux douce, la pimienta verde, el zumo de granada, la moutarde manie avec cimbré, la canela finnée, el caldo de Briève y una chaucha de vainilla. Todo eso fue a la mesa en cacitos deporcelana de distintos colores. Acompañé las morsettes con puntas de espárragos festillées. Sé que lo tradicional es corazones de alcaucil blanqueados con limón, pero todo el mundo sabe que a mí la tradición me tiene sin cuidado, cuando del sentido del gusto se trata. Ofrecí un marcadet celèbre 1957 scellé, Caves Pellir-Aubré du Nord-Ouest, levemente áspero, casi mediterráneo, del cual no me quedaban más que doce botellas pero valía la pena porque con las morsettes vaciaba el freezer de toda carne, y de postre oeufs d'ange pâquinés. Mis amigos aplaudieron.

–Excepcional –dijo Polito Peña cuando se despedía–, estoy seguro de que nunca voy a volver a comer nada igual.

¿Qué podría yo contestar a eso? Sólo le sonreí, sin dejar de pensar en Mrs. Minniver. ■

> **“Tuve que confesar que me había abandonado y todo el mundo ponderó mi presencia de ánimo, mi fortaleza, mi dignidad para enfrentar el drama que estaba viviendo. Y tuve que dedicarme durante unos cuantos jueves al pescado al gros y petit gibier, a las pastas, a las verduras, hasta poder volver a las carnes.”**



Se reproduce aquí por gentileza de la autora.

Por un momento me sobresalté pensando que no había anotado en mi *Ars Magirica*, oh, tan humilde a pesar de su título, la nueva técnica del deshuesado del gigot con el cuchillito olivano, casi lorquiano, el corte longitudinal de los llamados "en hebras" con el filoso rondini, la maceración, mejor llamada "cala", en vino y vinagre de hierbas, el cocimiento lento en dos etapas, el envero en lugar fresco en donde no debe correr ni una gota de aire, el golpe final de calor seco y la presentación"en sonnette" con la crema de nueces y las almádranas envueltas en clara de huevo y apenas cocida. Pero me tranquilicé, segura de que todo estaba perfectamente registrado y que a pesar de las emociones de los últimos días, nada iba a perderse de mis variantes a recetas probadas durante tantos años.

Eso es una de las actividades más interesantes de la cocina: la invención. Porque podría decirse que la invención no existe, que nada inventamos y que sólo danzamos alrededor de lo ya sabido y probado. Quizás sea cierto, pero exista o no exista, nada se pierde del placer de innovar. Es más, hay otro elemento, el de la seguridad, que hace que la invención (la danza) sea tan atractiva. Columpiarse allá muy arriba pero con red acá abajo, ése podría ser el símil adecuado.

Inevitablemente fue al jueves siguiente un solomillo en ravette que cociné envuelto en hojas de *Caudalla siniensis* y al vapor durante cinco horas, sin moverlo, sin destaparlo, a temperatura regular e invariable, y al que a último momento agregué rábanos mostaceados en cuyo interior hueco había alcaparras y fécula de maíz ablandada en leche, peligrosa y por eso mismo tentadora porque al menor descuido se coagula y hay que tirar todo a la basura, el conjunto acompañado de ciruelas graseadas (¡no glaseadas, por favor!), descarozadas y peladas con cuchillo de hueso, jamás de metal. De postre pastel de miel con harina de betteraves y roquetas fileteadas y tostadas por encima.

Y al otro jueves fue una côte d'agneau à la menthe. Las costillas me habían dado un trabajo ímprobo. Temí sacarlas demasiado temprano del freezer y fue así que tuve que escindirlas con cuchillo dentado, que no es lo más aconsejable. De todos modos logré hacerlas presentables y las cociné en su propia grasa puestas a seco sobre la rejilla en la casserole ferraillée. Preparé aparte la sauce de menthe pero en vez de agregar vino seco antes del fin de la cocción, se me ocurrió probar con almíbar y té de menta fresca. Cuando vertí la sauce sobre el costillar marcado y listo para cortar en la mesa, me di cuenta de que había logrado algo memorable. Y así fue: mis invitados me miraban sin decir palabra; sólo tenían dedos para agarrar los cubiertos y lenguas para gustar mi "invención". Me sentí tan satisfecha que el éxito del postre (millettes à la Abigail) se me pasó por alto.

Pero tuve que ponerme en guardia porque había dos cosas que estaban resultando llamativas: mi insistencia en servir carnes y la ausencia de Palacín.

Tuve que confesar que me había abandonado y todo el mundo ponderó mi presencia de ánimo, mi fortaleza, mi dignidad para enfrentar el drama que estaba viviendo. Y tuve que dedicarme durante unos cuantos jueves al pescado al gros y petit gibier, a las pastas, a las verduras, hasta poder volver a las carnes.

Mientras tanto mi maquillaje iba virando de Lady Macbeth a la viuda alegre hasta recalar en las sonrientes comadres de Windsor, pero mi finalidad última, qué duda cabe, era Mrs. Minniver.

Y llegó el jueves en el que amplié el número de mis invitados y serví morsettes de cerf aux sept saveurs avec sept sauces, como único plato. Para eso tuve que recortar minuciosamente lo que de carne me quedaba en el freezer y guardar las sobras para el perro de Belisario, el chofer. Supe que se iba a sorprender; no siento ninguna ternura por los animales a menos que sean de los que se pueden cocinar, pero ya a esa altura qué me importaba. Pasé las morsettes por azúcar negra y las dejé retinter durante seis horas. Separé el jugo y las condimenté con sésamo negro y margut del que todavía me quedaban unos granos. Las cociné a fuego vivo durante dos minutos y muy lentamente después, tapadas y envuelta la cacerola en papel de filtro, nueve capas. Una hora después puse el jugo en siete cacerolitas y agregué en cada una: el chavroux douce, la pimienta verde, el zumo de granada, la moutarde manie avec cimbré, la canela finnée, el caldo de Briève y una chaucha de vainilla. Todo eso fue a la mesa en cacitos deporcelana de distintos colores. Acompañé las morsettes con puntas de espárragos festillées. Sé que lo tradicional es corazones de alcaucil blanqueados con limón, pero todo el mundo sabe que a mí la tradición me tiene sin cuidado, cuando del sentido del gusto se trata. Ofrecí un marcadet celèbre 1957 scellé, Caves Pellir-Aubré du Nord-Ouest, levemente áspero, casi mediterráneo, del cual no me quedaban más que doce botellas pero valía la pena porque con las morsettes vaciaba the freezer de toda carne, y de postre oeufs d'ange pâquinés. Mis amigos aplaudieron.

–Excepcional –dijo Polito Peña cuando se despedía–, estoy seguro de que nunca voy a volver a comer nada igual.

¿Qué podría yo contestar a eso? Sólo le sonreí, sin dejar de pensar en Mrs. Minniver.



"Tuve que confesar que me había abandonado y todo el mundo ponderó mi presencia de ánimo, mi fortaleza, mi dignidad para enfrentar el drama que estaba viviendo. Y tuve que dedicarme durante unos cuantos jueves al pescado al gros y petit gibier, a las pastas, a las verduras, hasta poder volver a las carnes.



La Rambla

GUÍA DE MAR DEL PLATA

ESPECTACULOS

◆ LA DAMA Y LOS VAGABUNDOS
Con Moria Casán, Nito Artaza, Miguel Angel Cerutti, Pan Am, Diego Jaraz, Alejandra Mora y grupo de bailarines. Teatro Atlas

◆ A CORAZON ABIERTO
Con Gerardo Romano. Dir. Emilio Alfaro. Teatro Corrientes.

◆ MAS PINAS QUE LAS GALLUTAS
Con Emilio Disi, Tristán, Fabián Gianola, Cris Miró y elenco. Teatro Corrientes.

◆ CONFESIONES DE MUJERES DE 30
Con Virginia Inocenti, Andrea Politti y Alejandra Flechner. Dir. Lía Jelín. Teatro Corrientes.

◆ LA FLACA ESCOPETA
Con Linda Peretz. A beneficio de UNICEF. Teatro Corrientes.

◆ DONDE ESTARAS CLEOPATRA
Con Germán Krauss y Patricia Palmer. Música de Chico Novarro. Teatro Atlas.

◆ DOLSKA
Grupo de danza El Portón. Dir. Roxana Doglio. Teatro Auditorium - Sala Astor Piazzolla. 18 y 19 de febrero.

◆ "ETUDES" Y "DANZAS PLOTOVSIANAS"
Con el Ballet del Atlántico. Dir. Beatriz Schraiber. Teatro Auditorium - Sala Astor Piazzolla. 25 y 26 de febrero.

◆ LOS ZAPATOS AL CUELLO
Compañía de danza-teatro de la Universidad Nacional de Mar del Plata. Dir. Marisa Gozzi. Teatro Auditorium - Sala Astor Piazzolla. 11 y 12 de febrero.

◆ DRACULA
Dir. Pepe Cibrián Campoy y Angel Malher. Teatro Auditorium - Sala Astor Piazzolla. Martes de enero y febrero.

◆ MANDARINAS NEGRAS
Danza-Teatro. Dir. Yanice Perret, Lionel Menard y Pierre Malebranche. Teatro Gregorio Nachman. Desde el 8 de marzo.

◆ "ROSAS ROJAS PARA DOS DAMAS TRISTES"
Con Esther Borda y Marta Rigau. Dir. H. Montanelli. Teatro Gregorio Nachman.

◆ ORQUESTA MUNICIPAL DE TANGO
Teatro Municipal Colón.

◆ DE ARMSTRONG A MILES DAVIS
Teatro Municipal Colón.

◆ QUINTETO FATS FERNANDEZ
Teatro Municipal Colón.

◆ CICLO INFANTIL DE TITERES EN EL FOYER
Teatro Municipal Colón.

◆ CARMINA BURANA
Febrero.

◆ JOSE LARRALDE
23 de febrero. Teatro Auditorium - Sala Astor Piazzolla.

◆ LOS CHALCHALEROS
26 de enero y 16 de febrero. Teatro Auditorium - Sala Astor Piazzolla.

◆ LOS MALAGUEÑOS
Teatro R.J. Payró.

◆ LUISA FERNANDA
Con Vicente Lo Piano, Rubén Torres y gran elenco. Teatro R.J. Payró.

◆ PIAZZOLLEANDO
Con el grupo vocal TEV. Teatro R.J. Payró.

◆ TEÑIDOS DE TANGO
Con Anahí Allué y dirección musical de Juan Esteban Cuacci. Viernes y sábado trasnoche. Teatro Gregorio Nachman.

◆ DOS HOMBRES Y UNA GUITARRA: SONES Y DECIRES
Con Alberto Chahin y Oscar Valverde. Teatro Gregorio Nachman.

◆ SUMA PAZ
Lunes y martes. Teatro Gregorio Nachman.

ACONTECIMIENTOS

◆ FIESTA DE LOS PESCADORES
Febrero.

◆ ENTREGA DE PREMIOS ESTRELLA DE MAR

DEPORTES

◆ FUTBOL
Copa Ciudad de Mar del Plata
26 de enero: San Lorenzo - Vélez Sársfield
31 de enero: River Plate - perdedor del primer partido, si empata con Vélez Sársfield
4 de febrero: River Plate - ganador del primer partido, si empata con San Lorenzo.

◆ PARACAIDISMO
19 al 25 de enero. 2do. Boogie del Atlántico.

◆ BASQUETBOL, JUEGO DE LAS ESTRELLAS
23 y 24 de enero. Estadio Polideportivo.

◆ MARATON QUILMES: GRAN CORRIDA MARPLATENSE
25 de enero.

◆ POLO
Polo Club Mar del Plata
Parque Camet
31 de enero y 1º de febrero: Copa Diario La Nación
6 y 7 de febrero: Copa Rolex Schifini - Copa Charabones
13, 14 y 15 de febrero: Copa José Luis Bustamante - Copa Polo Femme
20, 21 y 22 de febrero: Copa Cabrales

◆ POLO
Polo Club Mar del Plata
Parque Camet
4, 11, 18 y 25 de febrero: Torneo Juvenil de Polo Don Juan Pedro Camet
Copa Mar del Plata Polo Club

◆ POLO
Polo Club Mar del Plata
Parque Camet
Del 27 de febrero al 1º de marzo: Copa Abierto del Sur

◆ VII EDICION DEL TORNEO DE VERANO MAR DEL PATIN '98
13 al 15 de febrero. Patinódromo Municipal.

◆ TRIATLON 1500-40-10
15 de febrero.

◆ SEMANA INTERNACIONAL DE TRIATLON
Del 7 al 15 de marzo.

◆ LOS JUEGOS PANAMERICANOS DE MEDICINA
Del 22 al 29 de marzo - Complejo Polideportivo "Teodoro Bronzini".

PASEOS

◆ MUSEO DEL HOMBRE DEL PUERTO "CLETO CIOCCHINI"
Los primeros pobladores de la zona se ven reflejados a través de fotos, documentos y bibliografías. Además, se exhiben las más renombradas obras del pintor Cleto Ciocchini, artista que supo plasmar los paisajes,actividades e idiosincrasia de los pescadores. También se realizan exhibiciones de videos de jueves a sábado.

◆ MUSEO DEL AUTOMOVILISMO "JUAN MANUEL FANGIO"
Calles 17 y 18. Balcarce.
Este complejo de seis plantas se encuentra dentro del histórico edificio del Concejo Deliberante de Balcarce. Allí se exponen copas, trofeos, condecoraciones y automóviles de quien fuera cinco veces campeón del mundo del automovilismo. Asimismo posee confiterías, restaurante, cine y playa de estacionamiento.

◆ BOSQUE PERALTA RAMOS
Es un bosque de 400 hectáreas en el que la vegetación está constituida por coníferas y eucaliptus principalmente. El lugar ofrece al visitante la posibilidad de visitar numerosas casas de té de singular construcción, rodeadas de espesa vegetación y originales decoraciones. Aquí se desarrollan también actividades culturales (exposiciones, danza y música).

◆ ESTANCIA SAN VICENTE
Se ubica en la ruta 88, a 33 kilómetros de Mar del Plata, en las cercanías de Comandante Nicanor Otamendi. Propiedad de Santiago Balcarce Soulas, data del año 1940 y se integra de un casco de dos plantas, con piscina, canchas de tenis y alojamiento con pensión completa.

◆ ESTANCIA LA CALANDRIA
Uno de los lugares favoritos de los amantes de las cosas gauchas. Se ubica por la ruta 88 a la altura del kilómetro 15, con un paisaje espectacular de cerros y lomadas. Propiedad de Andrés Domingo, fue creada en 1932. Posee generosos parques y extensas arboledas, incluyendo ejemplares del Ginko Biloba, el "árbol de la vida". La Calandria está abierta al público los fines de semana, con propuestas que incluyen cabalgatas, asados y música folklórica.

◆ ESTANCIA APARTUR
La construyó Jacinto Peralta Ramos allá por 1890 y hoy ha sido convertida en espectacular complejo hotelero y de tiempo compartido, con "Club House", bungalows, departamentos, restaurante, salón de convenciones, piscina y canchas de tenis, paddle y fútbol. Se ubica frente al golf de Tulsa, con acceso por Mario Bravo y Vértiz, a 3.000 metros del mar.

◆ LAGUNA DE LOS PADRES
Enmarcada por una reserva forestal que abarca un predio de 319 hectáreas, la Laguna de los Padres es uno de los principales centros recreativos de la ciudad. Cuenta con amplios sectores parquizados, ideales para la realización de picnics y juegos al aire libre. Se pueden alquilar botes (el espejo de agua permite una rica y variada pesca) y fogones. Además, toda la región es ideal para un safari fotográfico.

◆ MUESTRA DE MAQUETAS DE TRENES EN MINIATURA
Exhibición de trenes antiguos en miniatura, espectáculo de luces y música. Estación de Ferrocarril, Av. Luro e Italia.

◆ PASEO EXPLANADA
Transformado el edificio del antiguo Hotel Explanada, que data de 1930 (en el paseo costero de Playa Chica), funciona en su interior una Muestra Permanente de Arquitectura, Diseño y Decoración a través de 55 espacios aprovechados por los más conocidos profesionales argentinos. Además, el público dispone de fast food, restaurante y guardería. Una oportunidad para descubrir y apreciar las últimas tendencias arquitectónicas y decorativas.

◆ CRUCEROS CIUDAD DE NAPOLES - LEONARDO DA VINCI - YATES FORTUNA Y FORTUNA II, VICTORIA, ANABELLA Y CIUDAD DE NAPOLES
Zarpan desde la Banquina de Pescadores a continuación de las lanchas amarillas.

◆ GRANJA EDUCATIVA LA PILARICA
En su recorrido pueden observarse trabajos propios de una granja de este tipo, tales como el amasado de pan, el ordeñe de vacas, alimentación deanimales, huertas, lumbricario, invernaderos, colmenas, reciclado de papel, energía alternativa, etc.

◆ JUEGOS Y JUGUETES '97
Juegos inflables, laberintos, juegos de kermesse para toda la familia. Centro de exposiciones y Congresos La Loma, Av. Juan B. Justo 630.

BALNEARIOS DEL SUR

◆ MIRADOR 9: También estos complejos que se ubican en la cadena de balnearios de Playas del Faro, con acceso por el Paseo Costanero Arturo Illia, marcan un hito de progreso en materia de servicios turísticos. Con extensas y generosas arboledas, reúne complejos deportivos, centros gastronómicos, casas de té, guarderías, clubes de niños y variadas programaciones que incluyen fiestas, recitales junto al mar y torneos deportivos como beach-voley, polo-beach y seven playero de rugby.

◆ EL BALCON: También este complejo se ubica en la cadena de balnearios de Playas del Faro, con acceso por el Paseo Costanero Arturo Illia, marca un hito de progreso en materia de servicios turísticos. Con extensas y generosas arboledas, reúne complejo deportivo, centro gastronómico, casa de té, guardería, club de niños y variadas programaciones que incluyen fiestas, recitales junto al mar y torneos deportivos como beach-volley, polo-beach y seven playero de rugby.

◆ RESIDENCIAS COOPERATIVAS DE TURISMO (RCT): A 13 kilómetros del Faro, por la ruta que conduce a Miramar, se encuentra uno de los complejos turísticos más importantes de la ciudad. Dotado de espectacular balneario con todos los servicios, RCT posee también un ámbito de enorme proyección con departamentos, bungalows, restaurante, supermercado, discoteca, teatro, piscina semiolímpica climatizada, spa y canchas de tenis, paddle, básquetbol, vóley y fútbol, todo en un marco de añosas arboledas y bellísimos parques listos para descubrir por el turista.

◆ LOS BALNEARIOS DE PUNTA MOGOTES
Más allá del puerto marplatense, el Complejo Punta Mogotes nuclea 24 balnearios equipados para brindar servicios a 50.000 personas con playa de estacionamiento para 10.000 vehículos y un total de 9000 carpas. Este año el acceso a este complejo se verá facilitado por el ensanchamiento de la Av. Martínez de Hoz, que constituyó la obra número 20 del emprendimiento Mar del Plata 2000.

MAR DEL PLATA EN NUMEROS

OFERTA HOTELERA

Categoria	Nº de establecimientos	Plazas
5 estrellas	2	870
4 estrellas	13	3807
3 estrellas	39	6874
2 estrellas	111	10.346
1 estrella	188	11.893
Hospedajes A	160	6.958
Hospedajes B	31	1.045
Hostería 3	1	128
Hostería 2	8	289
Hostería 1	13	349
Hoteles gremiales	112	18.587
Sin categorizar	8	309
Sumatoria	**686**	**61455**

TIPOS DE TRANSPORTE

Tipos de transporte	Unidades
Taxímetros	2147
Remises	715
Omnibus de recorrido local	466

TURISMO - LUGAR DE PROCEDENCIA

Procedencia	Porcentaje
Gran Buenos Aires	34,86%
Capital Federal	22,25%
Provincia de Buenos Aires	16,61%
Santa Fe	5,13%
Córdoba	4,15%
Mendoza	3,13%
Resto de Argentina	13,4%
Extranjero	0,46%

TURISMO - MEDIOS DE TRANSPORTE UTILIZADOS

Transporte	Porcentaje
Automóvil	63,62%
Omnibus	17,61%
Tren	14,37%
Avión	4,4%

POBLACION URBANA (POR GRUPOS DE EDAD Y SEXO)

Rangos	Mujeres	Hombres	Total
de 0 a 14 años	76.351	72.993	149.344
de 15 a 59 años	154.040	146.910	300.950
de 60 y más	65.352	45.492	110.844
Total	**295.743**	**265.395**	**561.138**